

Zander-Filet mit Blattspinat, Süßkartoffel-Chips

Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 150 g	1 feste Kartoffel, groß	2 Süßkartoffeln
200 g junger Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone	30 g Ingwer	Kapuzinerkresse
1 TL Puderzucker	2 EL Butter	Öl
200 ml Gemüsefond	150 ml Sahne	100 ml Champagner
1 Lorbeerblatt	1 getr. rote Chilischote	1 TL Fenchelsamen
1 TL Koriander	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL gelbe Senfkörner
1 EL Wacholderbeeren	1 Heftchen Safranfäden	1 TL Garam Masala
1 TL Muskatpulver	Kurkuma, Chiliflocken	Chilisalz
1 EL Meersalz	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit dem Fond aufsetzen. Den Safran und eine Prise Kurkuma dazugeben. Die Kartoffel waschen, schälen, in Würfel schneiden und in dem Fond garen lassen. Die Fischfilets, waschen, trocken tupfen und in den eingölten Dampfeinsatz legen. Den Ingwer waschen, schälen und drei Scheiben davon abschneiden. Den Rest zurücklegen. In den Topf einen halben Liter Wasser geben und zusammen mit dem Lorbeerblatt, dem Meersalz, den Fenchelsamen, dem Koriander, den schwarzen Pfefferkörnern, den gelben Senfkörner, der halben getrockneten Chilischote, den drei Scheiben Ingwer und den Wacholderbeeren erhitzen. Die Fischfilets im Dampfeinsatz circa acht Minuten gar ziehen lassen. Die Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelchips darin frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen und salzen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen. Den Spinat verlesen, waschen und trocknen. Die Stiele entfernen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Pfanne anschwitzen, anschließend den Spinat dazugeben. Die Schale der Zitrone reiben. Den Spinat mit einem halben Teelöffel Zitronenschale, dem Garam Masala, dem Muskat, dem Chilisalz und Salz abschmecken. In einer Pfanne den Puderzucker karamellisieren lassen, mit dem Champagner ablöschen und einreduzieren lassen. Die Kartoffel mit dem Fond pürieren, die Champagnerreduktion, die restliche Butter und die Sahne dazugeben. Mit Salz, einer Prise Chiliflocken und einem halben Teelöffel Zitronenschale abschmecken. Die restliche Chilischote klein schneiden.

Patricia Ackermann am 11. November 2013